AULNAY-SOUS-BOIS

éducation

CENTRE DE LOISIRS

www.aulnay-sous-bois.fr

...TOUS LES MERCREDIS

ÉDITO

Des tarifs plus simples, plus justes et plus équitables

L'équipe municipale a fait le choix de mettre en place, dès la rentrée prochaine, une importante refonte des tarifs de la Ville pour les secteurs de la restauration municipale, des centres de loisirs et des accueils périscolaires. L'objectif de cette refonte est avant tout de lutter contre les inégalités qui existaient avec l'ancien mode de calcul, dans lequel les familles les plus modestes payaient plus, proportionnellement à leurs revenus, que les familles les plus aisées. L'équipe municipale, ne pouvait laisser perdurer ce système injuste et a donc décidé, dans un souci de justice sociale, d'adapter au plus juste les tarifs aux ressources des familles : chacune paiera selon ses moyens. C'est aussi l'occasion de simplifier la politique tarifaire, de la rendre plus lisible et plus transparente. Dans ce guide, vous trouverez les explications relatives à cette nouvelle grille de tarifs et au nouveau mode de calcul du quotient familial. Par ailleurs, nos agents se tiennent à votre disposition pour répondre à vos questions. Du 17 juin au 31 août, ils vous attendent au centre administratif et en mairies annexes pour vos inscriptions.

Gérard Ségura, maire d'Aulnay-sous-Bois

Les secteurs concernés

- la restauration scolaire (midi)
- les accueils périscolaires (matin et soir)
- les accueils de loisirs (mercredi et vacances)

Le quotient familial,

un nouveau mode de calcul

CE QUI CHANGE

- **un mode de calcul simplifié :** un seul document sera demandé (au lieu des nombreuses pièces justificatives exigées jusqu'à présent) : le dernier avis d'imposition *

** voir les cas particuliers dans les «pièces à fournir»*

- **une prise en compte des ressources plus juste :** seul le revenu fiscal de référence sera pris en compte dans le nouveau mode de calcul. Les allocations familiales, qui ne sont pas un revenu, ne seront plus prises en compte.

CALCULER SON QUOTIENT EST ALORS SIMPLE

$$\frac{\text{Revenu fiscal de référence}}{\text{Nombre de personnes vivant dans le foyer}} = \text{QF}$$

Ce quotient familial sera inscrit sur votre « carte-famille » et vous servira lors de vos inscriptions aux activités municipales.

Une grille de tarifs

plus simple et plus transparente

CE QUI CHANGE

- **un barème unique pour les 3 secteurs :** jusqu'à présent, chaque secteur d'activité municipale avait son propre barème. Il existait donc un barème pour la restauration, un pour les centres de loisirs, un autre pour le périsoclaire. Cette situation rendait difficile la connaissance de leur tranche de tarification pour les familles.
À partir de la rentrée prochaine, tous les tarifs de la restauration scolaire, des centres de loisirs et des activités périscolaires auront le même barème à 7 tranches.

- **des tarifs progressifs :** avec l'ancien système, les plus bas revenus payaient proportionnellement plus que les hauts revenus. Cette situation inacceptable exigeait qu'un nouveau mode de calcul des tarifs soit mis en place.
À partir de la rentrée prochaine, l'augmentation des tarifs entre chaque tranche sera progressive pour correspondre au mieux aux revenus de chaque famille.

Les nouvelles tranches du quotient familial

Quotient Familial	< à 234	234,01 à 470	470,01 à 665	665,01 à 850	850,01 à 1071	1071,01 à 1416	1416,01 à 1761 et +
Tranches	1	2	3	4	5	6	7

En chiffre

Près de 2/3 des familles verront leur prix du repas de restauration municipale baisser.

Pensez aux inscriptions

Du 17 juin au 31 août au centre administratif ou en mairies annexes

L'inscription pour la restauration scolaire est obligatoire

Le forfait,

un système gagnants-gagnants

- Chaque famille doit choisir son forfait (1 jour, 2 jours, 3 jours ou 4 jours)
- Le forfait ne peut être modifié qu'en fin de trimestre scolaire pour le trimestre suivant.

CE QUI CHANGE

- **prévoir à l'avance pour payer moins cher :** avec les nouveaux tarifs, il sera possible dès la rentrée prochaine, de payer selon un forfait, la restauration municipale, les centres de loisirs ou l'accueil périscolaire. **Dans le cadre de ces forfaits, la municipalitié a fait le choix d'offrir un système plus avantageux.**
Par exemple, si vous inscrivez votre enfant pour l'année les mercredis au centre de loisirs vous ne paierez que 30 mercredis sur 35.
(Si les absences justifiées par un certificat médical excèdent le nombre de jours de carence, il sera procédé à des régularisations de facture.)

Avec le système du forfait, la Ville est gagnante car elle peut prévoir les besoins des familles à l'avance et donc rationaliser ses dépenses ; en retour, elle en fait profiter les familles avec les jours offerts. Les familles sont donc elles aussi gagnantes.

- **prévoir ses dépenses pour gérer son budget :** la gestion de votre budget sera facilitée car vous recevrez une facture mensuelle (égale à 1/10e du montant annuel) dont vous connaîtrez le montant à l'avance. **Vous pourrez donc prévoir vos dépenses et même avoir recours au prélèvement automatique.**

> en pratique

Le mode d'emploi pour savoir ce que je vais payer

1. **je calcule mon quotient familial en divisant mon revenu fiscal de référence par le nombre de personnes vivant dans mon foyer**
2. **mon quotient familial m'indique dans quelle tranche je me situe**
3. **la tranche m'indique la fourchette de tarifs proposés pour 1 enfant pour la cantine, l'accueil de loisir et l'accueil périscolaire**
4. **j'inscris mes enfants du 17 juin au 31 août au centre administratif ou en mairies annexes et je choisis le forfait qui correspond le mieux à ma situation**

Les pièces à fournir

POUR LE CALCUL DU QUOTIENT FAMILIAL
- l'avis d'imposition ou de non-imposition 2010 sur les revenus 2009 du foyer,
- un justificatif de domicile récent.

Pour les cas particuliers :
- l'attestation de l'ASE ou de l'organisme de placement pour les enfants accueillis,
- un certificat d'hébergement pour les familles hébergées,
- en cas de changement de situation (décès d'un conjoint, chômage, maladie longue durée, séparation, retraite...) se munir des justificatifs suivants :

- attestation ASSEDIC ou Pôle emploi,
- attestation de la sécurité sociale pour les maladies longue durée,
- acte de décès,
- présentation d'un acte ou d'une déclaration administrative de séparation de corps,
- présentation des pensions de retraite.

POUR LES INSCRIPTIONS AUX ACTIVITÉS
- le livret de famille ou acte de naissance,
- le carnet de santé,
- l'attestation d'assurance scolaire.

À SAVOIR
C'est au moment de l'inscription à la restauration municipale que vous pourrez choisir le type de menu pour votre enfant.

Les modes de paiement

La facture pour l'ensemble des activités municipales choisies vous sera envoyée par courrier tous les mois. Pour la régler, vous avez le choix entre plusieurs modes de paiement.

- prélèvement automatique : pensez à vous munir d'un RIB lors de l'inscription,
- carte bancaire : au centre administratif ou en mairies annexes,
- espèces : au centre administratif ou en mairies annexes,
- chèque : au centre administratif ou en mairies annexes ou par courrier aux adresses ci-contre.

> **À NOTER**
Pensez au prélèvement mensuel : simple et pratique

Le règlement des factures par chèques peut être adressé par courrier à :

> Régie des restaurants municipaux/ cuisine centrale
rue Louison Bobet
93600 Aulnay-sous-Bois

> Régie périscolaire et régie accueils de loisirs sans hébergement
Direction de l'éducation
22, boulevard Gallieni
93600 Aulnay-sous-Bois

> **À NOTER**
L'inscription à la restauration municipale est obligatoire. Sans inscription, le tarif maximum vous sera appliqué.

INSCRIVEZ-VOUS !

Du 17 juin au 31 août
dans les points d'accueil suivants :

- **Centre administratif, service Affaires périscolaires**
14-16, boulevard Félix Faure
Tél. : 01 48 79 63 63
De septembre à juin :
ouverture du lundi au vendredi de 8h30 à 11h30 et de 13h30 à 17h et le samedi de 8h30 à 12h
Du 1er juillet au 31 août :
ouverture du lundi au vendredi de 9h à 11h30 et de 13h30 à 17h, fermé les samedis
Réouverture le 27 août à 9h

- **Mairie annexe Sud**
79, avenue de la Croix Blanche
Tél. : 01 48 79 41 93

- **Mairie annexe Ambourget**
rue du 8 mai 1945
Tél. : 01 48 48 79 41 18

- **Mairie annexe du Galion**
galerie Surcouf
Tél. : 01 48 48 79 41 19

- **Mairie annexe du Gros Saule**
1-3, passerelle du Dr Fleming
Tél. : 01 48 79 41 77

Horaires des mairies annexes : du lundi au vendredi de 9h à 11h30 et de 13h30 à 17h et le samedi de 8h30 à 12h pour toutes les structures.

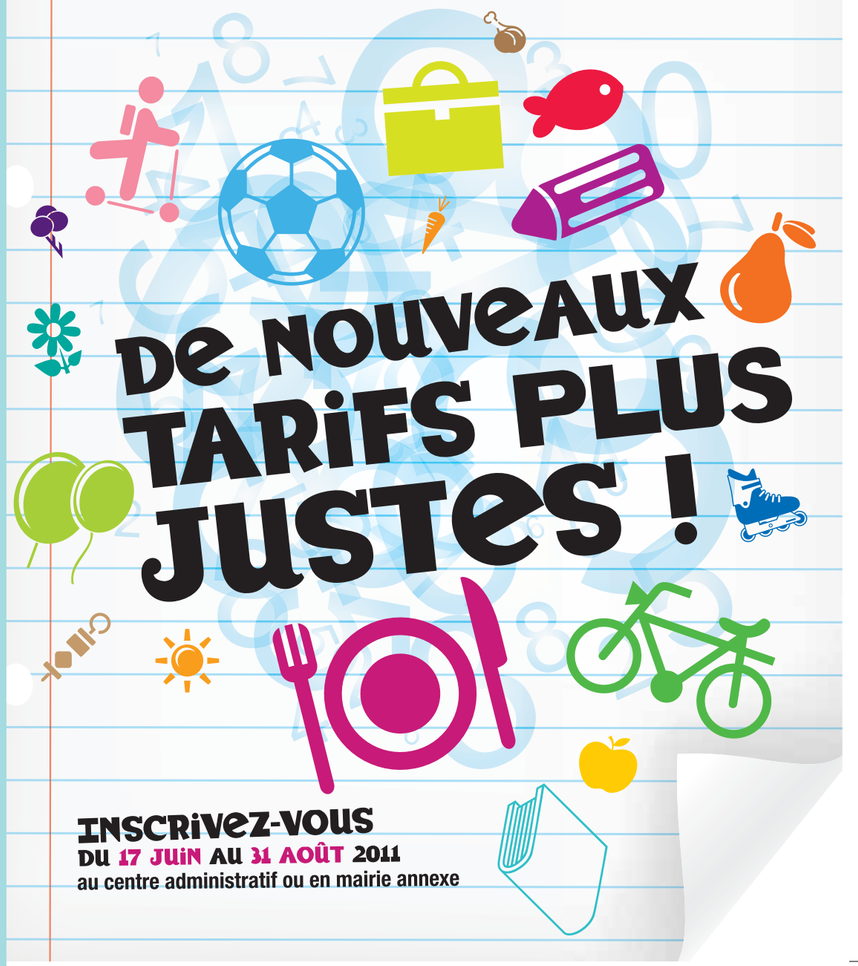
ACTE 31

AULNAY-SOUS-BOIS

enfance

TARIFS

www.aulnay-sous-bois.com



CARTE DE RESTAURATION SCOLAIRE

École : ..... **Classe :** .....

Nom: .....

Prénom : .....

❍ **Menu classique**

❍ **Menu classique avec variante**

❍ **Menu sans viande**

❍ **lundi** ❍ **jeudi**

❍ **mardi** ❍ **vendredi**

AULNAY-SOUS-BOIS

Mairie d'Aulnay-sous-Bois
Restaurants Municipaux
rue Louison Bobet / 93600 Aulnay-sous-Bois
www.aulnay-sous-bois.fr

Jouons ensemble !

Colorie tous les éléments et entoure l'intrus

Réponse au jeu : Les carottes, car ce sont des légumes et les trois autres des fruits

Graphisme : H.Laforêt-W.Traldi</JBA

LE FRUIT DE SAISON

UNE GRAPPE DE RAISINS POUR OUBLIER LES PEPINS

RESTAURATION SCOLAIRE
Septembre-octobre 2011 Menus
www.aulnay-sous-bois.fr
enfance

UNE NOUVELLE POLITIQUE TARIFAIRE

L'innovation est au menu dans notre ville.

Pour faciliter vos démarches, la nouvelle politique tarifaire simplifie le mode de calcul du quotient familial. Une seule pièce justificative est nécessaire, le dernier avis d'imposition, et seuls les revenus sont désormais pris en compte*.

L'inscription forfaitaire est le changement le plus important. Désormais, votre enfant doit être inscrit selon un des nouveaux forfaits proposés pour pouvoir bénéficier de la cantine.

Il s'agit d'une contrainte mais elle est nécessaire pour permettre une meilleure prévision des effectifs et des repas.

C'est la condition de la mise en œuvre de tarifs plus justes. Dès cette année, l'ensemble des barèmes et des tarifs ont été travaillés et redéfinis dans le sens d'une meilleure équité sociale.

L'inscription forfaitaire facilite aussi la vie des usagers. Il est désormais possible à chacun de prévoir ses dépenses, d'avoir une facturation lissée sur l'année et plusieurs modes de paiement seront proposés.

Ainsi, beaucoup de changements cette année mais toujours dans le sens du service public et de la justice sociale.

L'équipe municipale vous souhaite une bonne rentrée scolaire.

Gérard Segura
Maire d'Aulnay-sous-Bois
Conseiller général
de la Seine-Saint-Denis

**les conditions d'accès à la restauration restent inchangées*

SANTE ET BIEN ETRE

Au petit déjeuner, les féculents sont incontournables…

Une tartine de pain, des biscottes ou des céréales apportent des glucides complexes (sucres lents) des vitamines B et des fibres. Ces féculents sont indispensables dès le matin pour rester concentré tout au long de la matinée. Ils permettent, ainsi, d'attendre le repas de midi sans avoir besoin de grignoter.

ACTU

La semaine du goût

La semaine du goût aura cette année pour thème « Le Cirque ». Du 17 au 21 octobre, nous « jonglerons » avec les saveurs, nous « équilibrerons » les couleurs, nous varierons les formes. Ceci pour permettre à chacun d'utiliser ses sens, de solliciter les papilles et ainsi de manger sainement tout en s'amusant.

LE SAVIEZ-VOUS ?

LA CUISINE CENTRALE FAVORISE DES « CIRCUITS COURTS » ALIMENTAIRES

Les pommes et les poires proposées dans les restaurants scolaires sont produites dans un rayon de 200 km autour d'Aulnay.

ASTUCE

UNE TÊTE DE CLOWN DANS VOTRE ASSIETTE

Septembre

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	IDEÉS DU SOIR
LUNDI 5	RENTRÉE DES CLASSES					Potage de légumes, Carré frais, Banane
	Melon	Palet au fromage	Coquillettes	Yaourt aux fruits	Petits exquis	
MARDI 6	Tomate vinaigrette	Filet meunière	Épinards à la crème	Camembert	Tarte aux poires	Purée de pommes de terre et dés de jambon, Suisses, Pomme reinette
MERCREDI 7	Concombres vinaigrette	Omelette Fines herbes «maison»	Jardinière de légumes	Vache qui rit	Fruit frais	Gratin de coquillettes, Carré de l'est, Compote de pêches
JEUDI 8	Œuf dur vinaigrette	Quenelles nature sauce mornay	Haricots Verts persillés	Fromage blanc	Fruit de saison	Tian de légumes, Mimolette, Abricots au sirop
VENDREDI 9	Taboulé	Filet de saumon à l'oseille	Choux Fleurs Tomatés	Gouda	Fruit de saison	Petits pois, Île flottante, Boudoirs
LUNDI 12	Salade verte Iceberg	Spaghetti bolognaise végétale	Cantal	St Nectaire	Fruits frais au choix	Haricots beurres, Yaourt aux fruits, Cocktail de fruits
MARDI 13	Crêpe au fromage	Filet de julienne aux amandes	Printanière	Leerdamer ou Comté	Fruits de saison au choix	Artichaut vinaigrette, Salade de tomate et fêta, Riz au lait
MERCREDI 14	Carottes râpées au citron	Œufs durs sauce tomate	Ratatouille poêlée	Petit suisse sucré	Compote Pommes Fraises	Purée de patates douces, Gouda, Ananas frais
JEUDI 15	Pastèque ou Melon	Filet de hoki à la crème	Purée	Saint Bricet ou Samos	Quatre quarts sur crème anglaise	Carottes aux oignons, Yaourt aux fruits, Galettes bretonnes
VENDREDI 16	Macédoine au thon	Pizza au fromage BIO	Salade verte	Chèvretine ou Chèvre bûche	Fruits de saison au choix	Rouleau de printemps et salade verte, F.Blanc, Compote de pommes
LUNDI 19	Sardine à l'huile	Sauté de dinde colombo, Palet au fromage (SV)	Pommes de terre persillées	Rondelé nature ou Cantadou fines herbes	Fruit frais	Potage de carottes, Petits suisses natures, Gaufrette
MARDI 20	Tomate vinaigrette ou Salade verte mêlée	Pépites de poisson	Courgettes béchamel	Yaourt ou Fromage blanc	Éclair au chocolat	Gnocchis sce tomate, Camembert, Raisin
MERCREDI 21	Clafoutis printanier sce tomate	Rôti de dinde au jus , Omelette au fromage maison (SV)	Pâtes tortis couleurs	Edam	Île flottante	Carottes râpées et concombres, Tarte à la tomate, Faisselle
JEUDI 22	Saucisson ail ou Œuf dur vgte (SV)	Filet de colin sauce Dieppoise	Riz au beurre	Carré de l'est ou Brie	Fruit frais	Velouté de champignons, Pain perdu, Pruneaux au sirop
VENDREDI 23	Salade verte (laitue)	Blanquette de veau, Haché végétal sce olives (SV)	Choux fleurs	Reblochon ou Pyrénées	Crème dessert vanille, Crème dessert pralinée	Pommes de terre paillasson, Fromage blanc, Pomme reinette
LUNDI 26	Betteraves vinaigrette, Haricots verts vinaigrette	Sauté de Bœuf aux olives, Quenelles nature sce tomate (SV)	PDT boulangères	Petits suisses aux fruits	Fruits frais au choix	Hachis de courgettes, Semoule au caramel, Orange
MARDI 27	Salade de lentilles	Poulet basquaise, Filet de hoki sce bonne femme (SV)	Haricots verts persillés	Camembert	Fruits de saison au choix	Salade verte, Macaroni sce tomate, Yaourt aux fruits
MERCREDI 28	Tomate et mozzarella	Pot au feu, Palet au fromage (SV)	Légumes du pot	Fromage blanc	Pruneaux au sirop	Salade Niçoise, Suisse aux fruits, Banane
JEUDI 29	Concombre et oeuf dur	Saucisse fumée, Filet de colin sce citron (SV)	Purée	Vache qui rit ou Samos	Mousse au chocolat ou Vanille liégeoise	Gratin de choux fleurs, Yaourt, Poire
VENDREDI 30	Avocat Mayonnaise	Paella de poisson	Légumes paella	St Paulin ou Mimolette	Fruits frais au choix	Taboulé, Crottin chaud sur salade, Kiwi

Octobre

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	IDÉES DU SOIR
LUNDI 3	Pamplemousse	Jambon de porc, Filet de hoki sce bonne femme (SV)	Frites	Saint Paulin ou Reblochon	Compote de pommes ou Compote Cassis	Salade de mâche et noix, Ratatouille et riz, Yaourt et fruits
MARDI 4	Tarte au fromage	Tendregal sauce tomate, Omelette aux Fines Herbes (SV)	Jardinière de légumes	Yaourt aux fruits	Fruit frais au choix	Quinoa aux légumes, Gouda, Sorbet de fraises
MERCREDI 5	Galantine de volaille, Sardine (SV)	Escalope de volaille sauce crème, Quenelles nature sauce mornay (SV)	Carottes en rondelles	Rouy	Fruit frais	Soirée pizza
JEUDI 6	Tomates vinaigrette ou Concombre vinaigrette	Poisson meunière	Ratatouille et riz	Fripon ou St Bricet	Tarte aux pommes	Choux fleurs sauce mornay, Camembert sur Toast chaud, Raisin
VENDREDI 7	Œuf dur vinaigrette	Rôti de veau sauce tomate, Haché végétal sauce tomate (SV)	Macaronis	Fourme d'Ambert ou Bleu	Fruit frais	Poêlée de légumes, Petits suisses, Banane
LUNDI 10	Carottes râpées ou Salade verte	Filet de julienne sauce Dieppoise	Choux fleurs au beurre	Saint Nectaire	Fruits frais au choix	Tarte au fromage, Yaourt, Salade de fruits
MARDI 11	Salade de batavia	Cordon bleu, Palet au fromage (SV)	Coquillettes	Pont l'évêque ou Maroilles	Gélifié vanille, Gélifié caramel	Potage de légumes, Riz au lait, Prunes au sirop
MERCREDI 12	Taboulé	Filet de hoki sauce tandoori	Courgettes provençales	Petit suisse sucré	Fruit frais	Pommes de terre vapeur, Emmenthal, Ananas frais
JEUDI 13	Céleri rémoulade ou Salade d'endives huile de noix	Rôti de bœuf, Haché végétal sauce champignons (SV)	PDT persillées	Vache qui rit ou Croc'lait	Poire au sirop	Haricots verts et tomates, Fromage Blanc, Crème de marrons
VENDREDI 14	Crêpe aux champignons ou Crêpe au fromage	Omelette maison aux Fines herbes	Blé aux petits légumes	Chèvretine	Fruits de saison au choix	Brocolis et Gruyère, Yaourt à la grecque, Pomme verte
LUNDI 17						Velouté de choux-fleurs, Haricots verts, Petits-suisses au miel
MARDI 18						Salade verte et de pommes de terre, Soufflé au fromage, Pomme rouge
MERCREDI 19		SEMAINE DU GOÛT «LE CIRQUE»				Velouté de choux-fleurs, Haricots verts, Petits-suisses au miel
JEUDI 20						Salade verte et de pommes de terre, Soufflé au fromage, Pomme rouge
VENDREDI 21						Velouté de choux-fleurs, Haricots verts, Petits-suisses au miel
LUNDI 24	Betteraves vinaigrette	Sauté d'agneau au curry, Haché végétal sauce olives (SV)	Riz	Petits suisses	Fruit frais	Pain de légumes au saumon, Bleu d'Auvergne, Poire
MARDI 25	Salade d'endives aux noix	Poulet rôti, Filet de hoki sauce ciboulette (SV)	Frites ondulées	Camembert	Fruit de saison	Soirée crêpes
MERCREDI 26	Risoni au thon	Sauté de bœuf bourguignon, Quenelles nature sauce olives (SV)	Carottes jeunes	Yaourt nature	Palets Bretons	Salade de tomate, des Gruyère et maïs, Purée, Kiwi
JEUDI 27	Carottes râpées	Rôti de dinde au jus, Œuf dur sauce aurore (SV)	Épinards à la crème	Vache qui rit	Cornet de glace	Salade verte, Haricots.verts, Gâteau de riz au caramel
VENDREDI 28	Soupe de potiron	Lasagnes de saumon	***	Leerdamer	Fruit frais	Jardinière de légumes, Œuf à la coque, Compote de poires

VACANCES SCOLAIRES

menus 2011

Menus susceptibles de changements en fonction des cours et arrivages

AULNAY-SOUS-BOIS

AULNAY-SOUS-BOIS

éducation

RESTAURATION SCOLAIRE

www.aulnay-sous-bois.com

LES RESTAURANTS MUNICIPAUX

234 PERSONNES RÉPARTIES DANS 4 SERVICES

la cuisine centrale
(production et livraison des repas).

les offices des restauration
scolaires, selfs, foyers.

les fêtes et cérémonies
(prestations pour la ville, les services, les associations).

la gestion administrative
des restaurants municipaux (direction, comptabilité, achats, diététique, régie, secrétariat, qualité).

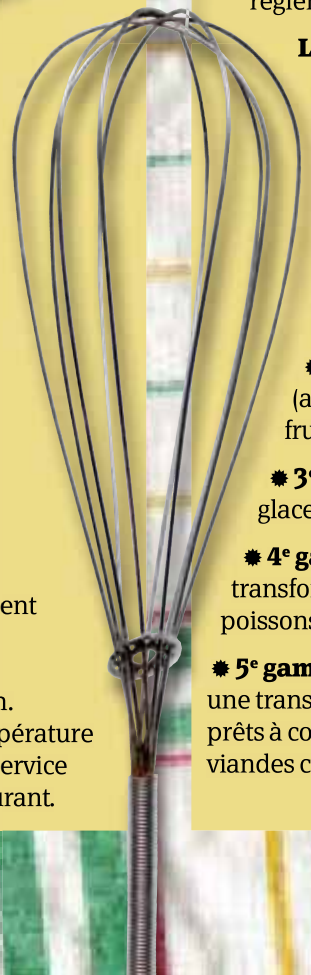
AULNAY-SOUS-BOIS

Fraîcheur et saveur pour tous
www.aulnay-sous-bois.com

7000 REPAS PAR JOUR

La cuisine centrale, ouverte en septembre 1999, est un service municipal à par entière bénéficiant dans un agrément européen.

La cuisine centrale produit environ 7000 repas par jour selon le principe de la liaison froide. Ce principe permet de cuisiner de façon traditionnelle, mais avec du matériel adapté, compte tenu des volumes, et de refroidir rapidement afin de bénéficier d'une date limite de consommation. La remise en température est faite avant le service sur chaque restaurant.



DES PRODUITS ÉQUILIBRÉS ET VARIÉS

Une équipe de cuisinières et de cuisiniers utilise un large patrimoine culinaire pour préparer des recettes ; saveurs et goûts des plats proposés sont des priorités. Ces professionnels, en collaboration avec la diététicienne et le chef de production, élaborent les menus pour que des repas équilibrés et variés soient servis au quotidien sur chaque site conforme a la réglementation en vigueur.

Les produits sont sélectionnés rigoureusement grâce à un cahier des charges très strict. À qualités égales, la cuisine centrale a recours aux différentes gammes de produits proposées par l'industrie agro-alimentaire :

- **1re gamme** produits frais (fruits, viandes crues, poissons frais…)
- **2e gamme** produits en conserves (appertisation) (légumes, poissons, fruits au sirop, compotes…)
- **3e gamme** produits surgelés (légumes, glaces, pâtisseries…)
- **4e gamme** produits crus ayant subi une transformation (concombre en rondelles, poissons frais portionnés…)
- **5e gamme** produits ayant subi une transformation et assaisonnés, prêts à consommer, (céleri rémoulade, viandes cuites…)

UNE LIVRAISON OPTIMISÉE ET RÉGLEMENTÉE

La cuisine centrale livre les repas dans :

- **26 restaurants scolaires,** en self pour les élémentaires et en service à table pour les maternelles. Centres de loisirs, MAC temps partiel et mini-club.
- **4 restaurants pour les personnes âgées,** foyers club et foyers résidences dont un fait également office de self pour le personnel communal.
- **1 self pour le personnel communal,** situé à la cuisine centrale.
- **Service** à domicile dans le cadre du portage des repas.
- Elle fournit également les matières premières pour les **7 multi accueils à temps complet (crèches) et le jardin d'enfants.**

La particularité de la cuisine centrale est d'être équipée d'un matériel de cuisson à basse température et sous vide (Four Lagarde) ce qui permet de conserver les qualités organoleptiques des produits et de minimiser les pertes liées aux cuissons.

DES REPAS DE QUALITÉ

- Chaque semaine des denrées de l'agriculture biologique (label AB) sont intégrées dans les repas.
- Les légumes cuisinés sont issus d'une agriculture saisonnière (ou maîtrisée).
- Les fruits (pommes, poires) proviennent de producteurs locaux pour favoriser un circuit livraison court.
- Les poissons sont choisis dans le respect de la biodiversité.
- Les viandes sont labélisées ou certifiées et certaines sont exclusivement d'origine française comme les viandes bovines.
- Des plats et desserts traditionnels sont régulièrement proposés.

UN SERVICE DE QUALITÉ

- Des équipes compétentes et professionnelles.
- Une hygiène rigoureuse.
- Des espaces de restauration conviviaux.
- Une attention particulière portée à la présentation des repas et la décoration des assiettes.

NOUS CUISINONS, NOUS LIVRONS… VOUS DEGUSTEZ

La direction des restaurants municipaux se situe au nord de la ville, au sein de la cuisine centrale.

Thierry Du Bouetiez
Directeur général des services

Virginie Lobbedey
Directrice générale adjointe

Sidney Lafont
Directeur

Véronique Legrand
Diététicienne

Nicole Siino
Adjointe au maire en charge de l'éducation et de la restauration

Fraîcheur et saveur pour tous
www.aulnay-sous-bois.com

Conception graphique : H. Laforêt / DICA

Inscription à l'école

C'EST JUSQU'AU 31 MARS 2011 !

au centre administratif ou en mairies annexes
pour les enfants de 3 ans

Inscription à l'école en pratique

L'inscription en maternelle doit être faite au plus tard le 31 mars 2011. Si l'enfant ne change pas d'école, l'inscription n'a pas à être renouvelée tous les ans.

A quel âge ?

Les enfants français et étrangers peuvent y être accueillis dès 3 ans (nés en 2008). Ils peuvent également être admis dans la limite des places disponibles, s'ils ont atteint l'âge de 2 ans au jour de la rentrée scolaire et sous conditions.

Dans quelle école ?

Pour la première inscription de votre enfant dans une école publique, adressez-vous en mairie pour connaître l'école de votre secteur. Si vous voulez inscrire votre enfant dans une autre école que celle dont vous dépendez dans votre commune, vous devez demander une dérogation en mairie.

> PLUS D'INFOS 01 48 79 41 46
OU WWW.AULNAY-SOUS-BOIS.COM

LES PIÈCES À FOURNIR

> Livret de famille
> Carnet de santé de l'enfant attestant des vaccinations obligatoires pour son âge (antidiphtérique, antitétanique, antipoliomyélitique)
> Justificatif de domicile

ADRESSES ET HORAIRES

> Centre administratif
16 bd Félix-Faure
Ouverture du lundi au vendredi : 8h30-11h30 et 13h30-17h
Samedi : 8h30-12h

> Mairie annexe du Galion
galerie Surcouf
Tél. : 01 48 79 41 19

> Mairie annexe Ambourget
rue du 8-mai-1945
Tél. : 01 48 79 41 18

> Mairie annexe Gros-Saule
1-3 passerelle Fleming
Tél. : 01 48 79 41 77

> Mairie annexe du Sud
79 avenue de la Croix-Blanche
Tél. : 01 48 79 41 93

HORAIRES DE MAIRIES ANNEXES :
Lundi au vendredi : 9h-11h30 et 13h30-17h
Samedi : 8h30-12h

Direction de l'Education
22, BOULEVARD DE GALLIENI
TÉL. : 01 48 79 41 46 FAX : 01 48 79 41 40
93600 AULNAY-SOUS-BOIS

IMPRIMERIE GRENIER AVRIL 2011

inspection académique Seine-Saint-Denis
académie Créteil
jeunesse éducation recherche

AULNAY-SOUS-BOIS

AULNAY-SOUS-BOIS

éducation

INTERVENTIONS EN MILIEU SCOLAIRE

www.aulnay-sous-bois.com

Aulnay...

UN PROJET, DES PARTENAIRES

arts visuels ∘ arts du langage ∘ sport ∘ culture scientifique

ANNÉE SCOLAIRE 2011-2012